LINE BIOTECH®
NATURELLEMENT DIFFÉRENT

FICHE TECHNIQUE

LB DIAMANT

Saccharomyces cerevisiæ var. _cerevisiæ_ sélectionnées pour leur capacité à révéler le potentiel thiol des raisins. Les vins vinifiés avec cette souche présentent des notes d'agrumes et de fruit de la passion.

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

LB DIAMANT est adaptée pour la vinification des vins blancs et rosés aromatiques
En inoculant avec LB Diamant les caractères floraux, fruités de vos cépages seront particulièrement intensifiés.

PROPRIETES OENOLOGIQUES

Tolérance à l'alcool :	15%
Phénotype killer	neutre
Production de SO^2 :	très faible
Production d'acétaldéhyde :	très faible
Production d'acidité volatile :	faible
Production glycérol :	modérée

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• Besoins en azote: modérés. Privilégier des nutriments complexes pour prévenir l'apparition d'odeurs soufrées.
• Assure des fermentations régulières entre 14°C et 24°C.
• Phase de latence : courte. L'inoculation dès l'encuvage est hautement recommandée pour des performances optimales, de même qu'une réhydratation en présence de ACTIPROTECT.
• Vitesse de fermentation: modérée.

LB DIAMANT

DOSE ET MODE D'EMPLOI

Dose de 15 à 25 g/hl sur moûts blancs et rosés
Mode d'emploi : suivant le protocole indiqué sur l'emballage.
Points sensibles : Respecter les températures et les durées de réhydratation
Eviter les chocs thermiques
Employer séparément d'autres produits œnologiques

CONDITIONNEMENT

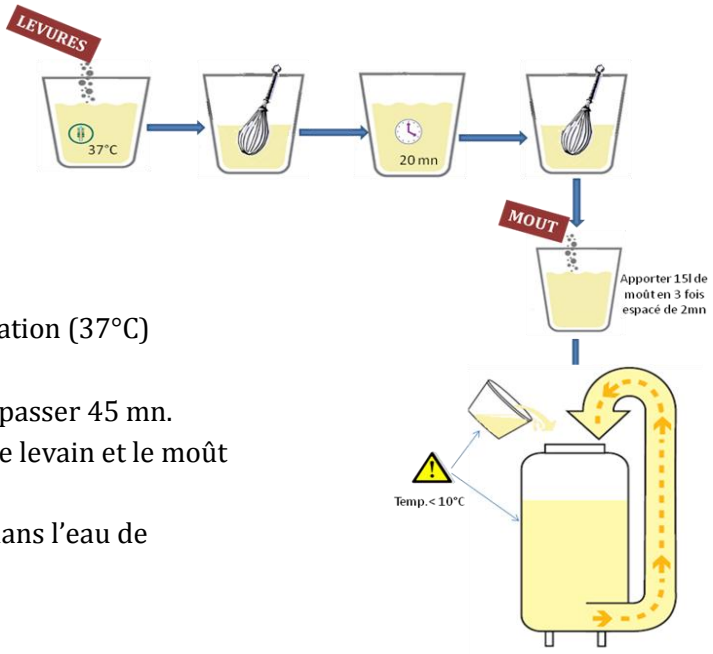
Sachet sous vide de 500 g – carton de 20 x 500 g
DLUO : 4 ans

CONSERVATION

Dans son emballage d'origine hermétiquement clos (sous vide), dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur.
Respecter la DLUO.
Ne pas conserver ou utiliser un paquet entamé.

MISE EN ŒUVRE ET PRÉCAUTION

- **Dose** : 20 g/hl
- **Substrat** : eau sucrée
- **Volume** : 10 fois le volume soit 100g dans 1 litre
- **Mise en œuvre** :



- Attention à la température de l'eau de réhydratation (37°C)
- Mélanger délicatement
- Le temps de réhydratation totale ne doit pas dépasser 45 mn.
- Attention à la différence de température entre le levain et le moût qui ne doit pas être supérieur à 10°C.
- En condition difficile l'ajout de ACTIPROTECT dans l'eau de réhydratation peut être nécessaire